Rezeptvorschlag für Curry-Nudeln

Curry-Nudeln in asiatischer Gemüsepfanne

**500 g Curry-Nudeln
3 große Karotten, 1 Porreestange
8 Champignons
500 g Hähnchenbrustfilet
Pflanzenöl, krause Petersilie
Salz und Pfeffer
ggf. Sojasoße und Chiliflocken**

Karotten, Porree in dünne Streifen schneiden, Champignons in dünne Scheiben schneiden, Petersilie fein hacken, Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten. Gemüse dazugeben und kurze Zeit garen. Anschließend Champignons mit garen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Sojasoße abschmecken.